Realschule vor dem Lübeckerthore zu Hamburg.

Über den Weinbau der Römer.

Erster Teil.

Von

Dr. *Paul Weise.*

Wissenschaftliche Beilage zum Bericht über das Schuljahr 1896—1897.

Hamburg 1897.

Gedruckt bei Lütcke & Wulff, Eines Hohen Senates, wie auch des Johanneums Buchdruckern.

1897. Progr. Nr. 763.

Digitized by the Internet Archive
in 2017 with funding from
University of Illinois Urbana-Champaign Alternates

https://archive.org/details/uberdenweinbaude00weis

634,26
W45u

I. Quellen.

Die Nachrichten über Weinbau und Weinbereitung bei den Römern verdanken wir in erster Linie den Schriftstellern, welche über die römische Landwirtschaft geschrieben haben. Zunächst kommt Catos Buch über den Landbau[1]) in Betracht, zugleich das älteste uns erhaltene Prosawerk in lateinischer Sprache; es enthält eingehendere Vorschriften über den Anbau der Reben und die Bereitung des Weines. Daß in der damaligen Zeit überhaupt ein lebhaftes Interesse für die theoretische Betrachtung der Landwirtschaft vorhanden war, ergiebt sich aus der bekannten Nachricht des Plinius (n. h. XVIII, 3, 22[2]), daß nach der Eroberung von Karthago der Senat befohlen habe, die 28 Bände des Puniers Mago[3]) über die Landwirtschaft ins Lateinische zu übersetzen, während im übrigen die Bibliotheken der eroberten Stadt den afrikanischen Fürsten geschenkt wurden. Auch Mago hat sich mit dem Weinbau beschäftigt, wie die Citate bei den römischen Schriftstellern beweisen. (vgl. Colum. III, 12, 5; 15, 4. 5. IV, 10, 1. 2. V, 5, 4 = Pallad. III, 10, 3. Col. XII, 39, 1.)

Auf Cato folgen dann als älteste römische Schriftsteller über den Landbau die beiden Saserna, Vater und Sohn, welche zwischen 605 und 650 a. u. c. schrieben (vgl. hierüber und überhaupt zum Folgenden R. Reitzenstein De scriptorum rei rusticae qui intercedunt inter Catonem et Columellam libris deperditis. Diss. Berlin 1884).

Auch von ihnen wurde der Weinbau behandelt, wie Col. III, 3, 2. Plin. XVII, 199. Col. III, 12, 5. 17, 4. IV, 11, 1 zeigen. Ferner sind zu nennen Cn. Tremellius Scrofa, vgl. Col. III, 3, 2. Plin. XVII, 199. Col. III, 11, 8. III, 12, 5. V, 6, 2. und vielleicht auch C. Licinius Stolo (vgl. Reitzenstein a. a. O. p. 8). Die Bearbeiter des Werkes des Mago, Cassius Dionysius und Diophanes Bithynius, kommen hier nicht in Betracht (vgl. über sie Reitzenstein p. 48).

Von größter Wichtigkeit ist das uns erhaltene Werk: M. Terenti Varronis rerum rusticarum libri tres; die Vorschriften und Nachrichten über den Weinbau finden sich im ersten Buche. Denselben Gegenstand behandelt in gebundener Rede Vergil im zweiten Buch der Georgica.

Die Werke der Schriftsteller über den Landbau, welche zwischen Varro und Columella schrieben, sind wieder größtenteils verloren gegangen. Genannt wird uns zunächst C. Julius

[1]) M. Porci Catonis de agri cultura liber, M. Terenti Varronis rerum rusticarum libri tres ex recensione Henrici Keilii. Vol. I. Leipzig 1884.

[2]) Ich citiere nach der Ausgabe von Detlefsen. Berlin 1866—73.

[3]) Mago schrieb um 500, er fiel 480 v. Chr. in Sicilien im Kampfe gegen Gelon.

Hyginus, der Freigelassene des Augustus, welcher vielleicht auch de vitibus et arboribus, sicher über Ackerbau und Bienenzucht schrieb (Reitzenstein p. 18 flg.). Sein Buch erschien ungefähr gleichzeitig mit Vergils Georgica. Dann trat eine längere Pause von ungefähr 50 Jahren ein, da das Interesse an der Landwirtschaft offenbar immer mehr abnahm. Erst nach Augustus werden wieder Schriften über die Landwirtschaft genannt; so behandelte Julius Atticus nur den Weinbau, weil dieser damals allein noch Ertrag abwarf, während der Körnerbau infolge der Einfuhr aus mehr zum Getreidebau geeigneten Ländern kaum noch lohnte. Sein Einzelwerk de vitibus wird besonders bei Columella erwähnt, dann auch bei Plinius und Gargilius Martialis in den Neapler Fragmenten bei A. Mai. Classici auctores I p. 387 flg. (vgl. Reitzenstein p. 54).

Unter Tiberius verfaßte A. Cornelius Celsus 5 Bücher de re rustica, deren zweites wahrscheinlich de vitibus et arboribus betitelt war (vgl. Reitzenstein p. 30 flg.). Daß er auch den Weinbau behandelte, zeigen die Citate bei Columella und Gargilius Martialis l. c. (vgl. Reitzenstein p. 55). Endlich sind unter den verlorenen Werken noch zu nennen die zwei Bücher des unter Caligula hingerichteten Julius Graecinus de vineis (diesen Titel erschließt Reitzenstein aus Col. I, 1, 14 und IV, 3, 6), auch sie werden wiederholt bei Columella und Plinius erwähnt.

Reichhaltige Nachrichten finden sich dann wieder in den uns erhaltenen Schriften des Columella[1]) und der naturalis historia des Plinius. Letzterer hat nach seinen eigenen Quellenangaben den Columella vielfach benutzt, wie sich auch aus der Übereinstimmung vieler Stellen ergiebt. Über den Weinbau handelt Columella in Buch III, IV, V, 1—5, über Weinbereitung XII, 18—45; auch in dem kürzeren Auszug de arboribus, Plinius besonders in Buch XIV, XVII und XXIII.

Lediglich eine Zusammenfassung der Lehren der Vorgänger, besonders der des Columella und der in den Geoponica enthaltenen Vorschriften, bieten die im 4. Jahrhundert verfaßten 14 Bücher des Palladius de re rustica,[2]) welche nach Monaten geordnet die ländlichen Geschäfte aufzählen und hierbei auch die Arbeiten erwähnen, welche in den einzelnen Monaten im Weinberg oder der Kelter vorzunehmen sind (vgl. Teuffel, Röm. Literaturg. [4] p. 961).

Von griechischen Quellen handeln über den Weinbau besonders die Geoponica Buch 3—5, sie stimmen ebenfalls vielfach mit Columella überein.

Die meisten dieser Schriftsteller besprechen auch die verschiedenen Weinsorten, die Bereitung des Weines und seine Verwendung zu medicinischen Zwecken; ausführlichere Nachrichten hierüber sind enthalten in den Geoponica B. VI—VIII; Athenaeus B. I, p. 26c—34. Pollux VI, 2 flg. Digest. XXXIII, tit. 6; ferner bei Galen, Oribasius und anderen griechischen Ärzten vgl. die Stellen bei Becker. Gallus ed. Göll III, p. 414. J. Marquardt. Das Privatleben der Römer. Herausg. v. Mau. II, p. 449, Anm. 2 u. flg.

---

[1]) Herausg. in der Ausgabe der scriptores rei rusticae von Schneider. Leipzig 1794. Die von Häußner in Aussicht gestellte kritische Ausgabe auf Grund erneuter Vergleichung des maßgebenden Codex Sangermanensis ist meines Wissens leider noch nicht erschienen, sondern nur eine Separatausgabe des X. Buchs Karlsruhe 1889.

[2]) In der Ausgabe von Schneider Bd. III, 1.

II. Literatur.

Die ältere Literatur ist verzeichnet bei Pauly, Realencycl. VI, 2623 flg. Becker. Gallus. Herausg. v. Göll. 1882. III, 412 flg.

Besonders zu nennen sind folgende neueren Schriften:

Henderson. The history of ancient and modern wines. London 1824. p. 25—128. Die deutsche Übersetzung dieses Buches, erschienen Weimar 1833, ist mir nicht zu Gesicht gekommen.

Walker. Die Obstlehre der Griechen und Römer, Reutlingen 1845, enthält lediglich eine oft fehlerhafte Übersetzung der einschlägigen Stellen des Theophrast, Cato, Varro, Columella und Palladius.

Schneyder. Über den Wein- und Obstbau der alten Römer. Progr. Rastatt 1846.

Hessel. Die im Altertum üblich gewesenen Methoden der Weinveredelung. Universitäts-Programm. Marburg 1856. 4.

C. F. Weber. Dissertatio de agro et vino Falerno. Marburg 1855. 4.

Magerstedt. Der Weinbau der Römer. Sondershausen 1858. Eine sachkundige Zusammenstellung der Lehren der Alten, die aber durch die Art der Darstellung schwer benutzbar wird und manchmal kaum verständlich ist.

G. Lehmann. De vini apud Romanos apparatu curaque. Progr. Wernigerode 1872. 4.

Keppel. Die Weinlese der alten Römer. Progr. Schweinfurt 1874. Die Weinbereitung im Altertum und in der Neuzeit. Progr. Bayreuth 1896. Ein Bruchstück aus dem „Weinbau der alten Römer". Vorbereitungen zur Lese. Bl. f. Bayer. Gymnasialwesen. VIII (1872), 143 flg. Zweites Bruchstück aus dem „Weinbau der alten Römer". Die Cella vinaria. Ebendaselbst. IX (1873) 1 flg. Die Prädikate der Weine. XIV (1878) 252 flg. Weinverbesserung im Altertum und in der Neuzeit (handelt über das Räuchern der Weine). XXXII (1896) 24 flg.

G. Thudichum. Traube und Wein in der Kulturgeschichte. Tübingen 1881. Eine wenig Ausbeute gewährende, oft zusammenhangslose Compilation (vgl. auch die Recension in Bursians Jahresberichten, Jahrg. 1883).

A. Kohl. Abhandlung über italischen Wein mit Bezugnahme auf Horatius. Progr. Straubing 1884.

Hofmann. Getränke der Griechen und Römer. Deutsches Archiv für Geschichte der Medicin. VI, 1.

Zusammenfassende Darstellungen, worin jedoch der Weinbau selbst nicht behandelt ist, bei Becker. Gallus a. a. O. und J. Marquardt. Das Privatleben der Römer 2. Aufl. v. Mau, p. 443 flg.

Cl. Lamarre. De vitibus atque vinis apud Romanos. Paris 1863. habe ich nicht erlangen können.

Besonders zu nennen ist auch noch:

Hehn. Kulturpflanzen und Haustiere. 6. Aufl. v. O. Schrader. Berlin 1894. p. 65 flg. mit den Anmerkungen von Engler p. 85 flg. und O. Schrader p. 90 flg. (vgl. auch p. 552 flg.)

Nissen. Italische Landeskunde. I, p. 441. 451 flg.

III. Herkunft und Alter des Weinbaues in Italien.

Magerstedt p. 16 flg.:

Während von der Olive ausdrücklich überliefert wird, daß sie von außen in Italien eingeführt sei und dort zur Zeit des Tarquinius Priscus ebenso wenig wie in Spanien oder Afrika existiert habe (Plin. XV, 1), ist die Herkunft des Weinstockes in tiefes Dunkel gehüllt. Unter den Römern war die Anschauung weit verbreitet, daß der Weinstock ein einheimisches Gewächs und die Kultur der Rebe uralt sei. So wird von Vergil, Aen. VII, 178 flg. unter den Ahnen des Königs Latinus der Vater Sabinus mit dem Beinamen Weinpflanzer, vitisator, genannt und ihm das Winzermesser als Attribut zugeschrieben. (Über die Deutung dieser Sage: Nissen. Das Templum. Berlin 1869. p. 114 flg. 134. Helbig. Die Italiker in der Poebene. Beiträge zur altital. Kultur- und Kunstgeschichte. I. Leipzig 1879. p. 111.) Diodor (III, 62)[1]) erklärt die Rebe für ein Selbsterzeugnis der Erde, das nirgends durch einen besonderen Erfinder fortgepflanzt sei; ebenso nennt Plin. XIV, 25 eine Anzahl von Rebsorten peculiares atque vernaculae Italiae. Nach einer anderen Sage dagegen, die wohl mit den von Hehn a. a. O. p. 69 erwähnten griechischen Sagen über Kreta zusammenhängt und noch von Eutrop erwähnt wird, ist sie ein Geschenk des Gottes Saturnus aus Kreta an Italien (Magerstedt p. 15).

Auch griechische Nachrichten deuten darauf hin, daß der Weinstock schon in alter Zeit in Italien heimisch war. Bei Herodot I, 167 wird das Land, wo die Stadt *Ὑέλη* lag, d. h. die Südspitze von Italien, Lucanien, *Οἰνωτρία* d. h. das Land der Weinpfähle (*οἰνωτρον* nach Hesychius dor. = Weinpfahl) genannt, vgl. Hehn p. 73, eine Benennung, welche nach Hehns Meinung von solchen Griechen herrührt, denen die frei am Boden gezogene Rebe oder die Baumrebe das Gewohnte war. Demnach müsste diese Benennung erst aufgekommen sein, nachdem schon lange vorher andere Griechen, denen die Erziehung der Rebe an Pfählen das Gewohnte war, diese Kultur dort eingeführt hatten. Diese Erklärung erscheint sehr gekünstelt; am nächsten liegt doch wohl die Annahme, daß die Griechen, welche zuerst diese Gegenden kennen lernten, dort schon Weinpflanzungen[2]) vorfanden und daher die Bezeichnung *Οἰνωτρία* auf dieses Land anwandten. (Vgl. auch Mommsen R.G. I[7] p. 19. Helbig a. a. O. p. 109 flg. über Oenotrer und Oenotria besonders Nissen. Das Templum p. 108, 113 flg.) Magerstedt p. 16, 17 führt für das Alter der Reben in Italien noch die Stellen

[1]) *Οἱ τοίνυν φυσιολογοῦντες περὶ τοῦ θεοῦ τούτου καὶ τὸν ἀπὸ τῆς ἀμπέλου καρπὸν Διόνυσον ὀνομάζοντές φασι τὴν γῆν αὐτομάτως μετὰ τῶν ἄλλων φυτῶν ἐνεγκεῖν τὴν ἄμπελον, ἀλλ' οὐκ ἐξ ἀρχῆς ὑπό τινος εὑρεθεῖσαν φυτευθῆναι. τεκμήριον δ' εἶναι τούτου τὸ μέχρι τοῦ νῦν ἐν πολλοῖς τόποις ἀγρίας ἀμπέλους φύεσθαι καὶ καρποφορεῖν αὐτὰς παραπλησίως ταῖς ὑπὸ τῆς ἀνθρωπίνης ἐμπειρίας χειρουργουμέναις.*

[2]) Nissen, Das Templum p. 113 leugnet die Herleitung des Namens von dem Weinreichtum des Landes, da die eigentlichen Weingegenden Italiens, namentlich Campanien, niemals unter dem Namen einbegriffen gewesen seien. Daß jedoch auch Lucanien für den Weinbau von Bedeutung war, zeigt der Umstand, daß unter den wenigen alten Rebsorten, welche dem Cato bekannt sind, ausdrücklich eine lucanische genannt wird VI, 4: qui locus crassior erit aut nebulosior, ibi aminnium maius aut murgentinum, apicium, lucanum serito. Helbig bezweifelt den Zusammenhang des Namens mit *οἶνος, οἴνωτρον*, ohne Gründe anzugeben.

aus der Odyssee ι 110 und η 121 an; diese beweisen jedoch nichts, da einmal die geographische Ansetzung der Abenteuer des Odysseus durchaus unsicher ist (dagegen Helbig p. 110) und andrerseits die Schilderung der Gärten des Alkinous als eine ganz junge Interpolation erwiesen ist. (Wilamovitz, Homerische Untersuchungen, p. 163 u. 169, Anm. 2). Von Interesse sind noch einige andere Nachrichten, die uns von Plinius erhalten sind. Plin. XVIII, 24: apud Romanos multo serior vitium cultura esse coepit primoque ut necesse erat, arva tantum coluere; ferner XIV, 88: Romulum lacte, non vino libasse indicio sunt sacra ab eo instituta, quae hodie custodiunt morem. Numae regis Postumia lex est: Vino rogum ne respargito, quod sauxisse illum propter inopiam rei nemo dubitet. Eadem lege ex imputata vite libari vina diis nefas statuit, ratione excogitata ut putare cogerentur alias aratores et pigri circa pericula arbusti. M. Varro auctor est Mezentium Etruriae regem auxilium Rutulis contra Latinos tulisse vini mercede, quod tum in Latino agro fuisset. Die Latiner aber sollen ihren Wein dem Jupiter gelobt und so den Sieg über Mezentius davongetragen haben (vgl. Hehn p. 71, 72). Hehn erklärt die letzte Stelle folgendermaßen: „Die Herrschaft der Tusker in Campanien und Latium wurde, wie wahrscheinlich ist, durch gemeinsame Anstrengungen der lange in Bundesgenossenschaft vereinigten Griechen und Italiker gebrochen: die dunkle Erinnerung daran verschmolz mit dem Andenken an die zu jener Zeit in Latium sich verbreitende griechische Weinkultur, deren Segen man als die Habsucht reizend sich dachte, und an die Einführung der Erstlingsspenden an den Jupiter Liber und die Venus Libera". Die Stellen beweisen jedoch höchstens, wie Magerstedt p. 19 und 20 richtig bemerkt, daß der Hauptsitz des italischen Weinbaus stets Unteritalien war, Mittelitalien aber, besonders Latium, mehr für den Ackerbau geeignet war, da Boden und Klima größere Hindernisse boten. (Vgl. auch Mommsen a. a. O. p. 187.)

Jedenfalls läßt sich aus allen diesen Sagen die Frage nach der Herkunft des Weinstockes und seiner Kultur nicht entscheidend beantworten. Bekanntlich hat mit besonderer Bestimmtheit Hehn behauptet, daß der Weinstock und seine Kultur wie die Kenntnis der Behandlung des Traubensaftes von den Semiten zu den Griechen und von diesen zu den Italikern gebracht seien. (a. a. O. p. 69 flg.) Er hält demnach das Wort vinum für ein Lehnwort aus dem Griechischen, indem er das Neutrum nach der Analogie anderer italischer Lehnwörter aus dem Accusativ οἶνον erklärt und dieses nach Fr. Müller in Kuhns Zeitschr. X, 318 flg. und Lagarde, Mitteilungen II p. 356 (von L. selbst aufgegeben: Armen. Studien, in den Abhandlungen der Götting. Ges. d. W. XXII [1877] p. 35 Anm.) dem hebr. יַיִן (aus יַיְן) arab. äthiop. wain gleichsetzt.

Was zunächst die Heimat des Weinstocks angeht, so kann jetzt wohl als erwiesen gelten, daß nicht nur der wilde Weinstock, sondern auch die vitis vinifera, die edle Rebe, in Italien schon zur Zeit der Einwanderung der Italiker heimisch gewesen ist. Denn nicht nur finden sich in ganz Mitteleuropa im unteren Eocän Reste der sogenannten vitis teutonica (Neumayr. Erdgeschichte, II p. 778. Engler zu Hehn a. a. O. 85 flg. Hamm. Das Weinbuch. Herausg. v. A. v. Babo p. 9), sondern es sind auch Überreste der vitis vinifera im Travertin in Toscana und am rechten Tiberufer und im vulkanischen Tuff in der Nähe von Rom gefunden. Ebenso sind in den der Bronzezeit angehörigen Pfahlbauten in Oberitalien und der Terramare der Emilia Traubenkerne und Überreste der Rebe entdeckt (Helbig, p. 16. 71. 109), woraus Helbig schließt, daß die Rebe in diesen Niederlassungen, die weit älter sind als der Beginn

der hellenischen Einflüsse, gepflegt wurde. Diese Kerne stimmen jedoch nach Engler a. a. O. p. 86 und Buschan: Die Heimat und das Alter der europäischen Kulturpflanzen. Correspondenz-Blatt der deutschen Ges. für Anthropologie XXI (1890), 133, mit den Samen der wilden blaubeerigen Weintraube überein, während die Weinkerne, welche in den Pfahlbauten von Wangen in der Schweiz gefunden wurden, der Kulturpflanze entstammen (Hehn p. 86). Wenn also die letztere Frage auch noch nicht ganz geklärt ist, so beweisen doch die zuerst genannten Fundstätten das hohe Alter auch der edlen Rebe in Italien, welche dort jedenfalls lange vor der Berührung der Italiker mit den Griechen und wahrscheinlich auch lange vor ihrer Einwanderung einheimisch gewesen ist. vgl. auch A. de Candolle. Der Ursprung der Kulturpflanzen, übers. v. E. Goeze (Intern. wissensch. Bibliothek LXIV). Leipzig 1884 p. 236 flg.

Die weitere Frage ist dann, ob die Kultur des Weinstocks und die Bereitung des Weines erst von den Semiten zu den Griechen und von diesen zu den Italikern gekommen ist, oder ob sie diese bei ihrer Einwanderung schon mitgebracht oder selbständig gefunden haben. Zunächst ist die Ableitung des griechischen Wortes *οἶνος* aus dem hebr. יַיִן wohl endgültig als Irrtum erwiesen, da hierbei das anlautende *F* des griechischen *Foῖνος* unerklärt bleibt (Schrader bei Hehn p. 91, vgl. auch Fürst, Hebr. Wörterbuch s. v. יַיִן) und andererseits „eine hebräischem יַיִן, arab. wain, äth. wain entsprechende Wurzel יין die einzige Begriffswurzel in sämtlichen semitischen Sprachen wäre, die mit י anlautet, also nur angesetzt werden könnte, wenn gar keine andre Möglichkeit der Erklärung vorläge. Es ist also jedenfalls an einer indogermanischen Etymologie festzuhalten." (A. Müller, Semitische Lehnworte im älteren Griechisch. Bezzenbergers Beiträge I, 294. Schrader, Sprachvergleichung und Urgeschichte 377. Tier- und Pflanzengeographie p. 26 und dessen Anmerkung bei Hehn p. 91, auch Lagarde a. a. O.) Vielmehr ist durch die Ausführungen von Schrader; Curtius, Grundzüge [5] p. 390 No. 393. O. Weise, Die griechischen Wörter im Latein. Leipzig. 1882; 32, 127 A. 9 (Schriften der Jablonowskischen Ges. XXIII) Stolz in J. Müller, Handbuch der classischen Altertumswissenschaft II, 264 vergl. auch Bursians Jahresberichte LXX (1891) p. 42, durchaus wahrscheinlich gemacht, daß das lat. vinum nicht als griechisches Lehnwort, sondern als urverwandt mit *οἶνος* armen. gini und alban. vẽnε anzusehen ist. Daher ist nicht zu bezweifeln, daß den Italikern schon bei ihrer Einwanderung der Weinstock — denn „Ranke, Weinstock" muß das den europäischen Indogermanen gemeinsame Wort bedeutet haben (Schrader bei Hehn p. 91) — bekannt gewesen ist. Wenn man dann annimmt, daß sie auf ihren Wanderungen vielleicht auch die Gegenden berührt haben, in denen der Weinstock besonders üppig wächst und nach Hehns Meinung sein eigentliches Vaterland ist (p. 70), — eine Annahme, die an sich nichts Unwahrscheinliches hat, wenn man daran festhält, daß Asien als die Urheimat der Arier anzusehen ist — wenn man annimmt, daß sie dort auch schon die Kultur der Rebe und die Bereitung des Weines kennen gelernt haben, so ist es garnicht unmöglich, daß die Erinnerung hieran sie auch in Italien dazu gebracht hat, das ihnen schon bekannte Gewächs, das sie dort wild vorfanden, anzupflanzen, zu pflegen und seine Früchte oder deren Saft zu genießen. (vgl. de Candolle. a. a. O. 239. Pictet. Les origines indo-européennes I, [2] 298 flg.) Deshalb braucht man nicht gleich soweit zu gehen wie Nissen, das Templum 134, der die Italiker „mit Pflug und Zugstier, mit Rebe und Winzermesser ausgerüstet" die Alpen überschreiten läßt. Daß jedoch die „Pflege des Weinstocks nicht erst durch die griechischen

Ansiedler nach Italien kam“ (Mommsen, R. G. I, 186 vgl. auch p. 19) wird allerdings durch den von Mommsen angeführten Umstand wahrscheinlich gemacht, daß „das in die vorgriechische Zeit hinaufreichende Festverzeichnis der römischen Gemeinde drei Weinfeste kennt und diese dem Vater Jovis, nicht dem jüngeren erst von den Griechen entlehnten Weingott, dem Vater Befreier, feiern heißt.“ (Preller, Römische Mythologie I³ 196.) Dazu kommt noch, daß die Ausdrücke für die Behandlung des Weines durchaus ursprünglich und nicht von den Griechen entlehnt sind (torquere und torcular neben τραπέω u. τροπεῖον; mustum, defrutum, lora neben γλεῦκος, τρύξ; flocces bei Caecil. com. 190 nach Gell. XI, 7, 6 ein veraltetes Wort für faex vini Weise a. a. O.), während die Ausdrücke für die Olive, die ja nachweisbar von den Griechen übertragen ist, und ihre Behandlung auch sämtlich griechischen Ursprungs sind, z. B. oliva = ἐλαία, oleum = ἔλαιον, amurca = ἀμόργη, druppa = δρύππα; ebenso Trapetum für Olivenpresse und die Bezeichnungen für die verschiedenen Gattungen der Olive wie orchis, orchitis, phaulius vgl. Weise a. a. O. p. 132. 133. Ebenso haben auch die Deutschen, deren Lehrer im Weinbau bekanntlich die Römer waren, die auf den Weinbau bezüglichen Ausdrücke fast sämtlich aus dem Lateinischen entlehnt; so ist gleich das Wort „Wein“ wahrscheinlich mit lat. vinum nicht urverwandt, sondern etwa im 1. Jahrh. v. Chr. entlehnt, daher hat es sich früh über die altgermanischen Dialekte verbreitet; ebenso Kelter, auch Kalter = calcatura, Tretpresse, noch b. Tatian 124, 1: gruob in imo calcaturûn. keltern = calcare, Presse mlat. pressa, Lauer (Tresterwein, Nachwein) = lora, Spund = latein. puncta (über das s Kluge, Etym. Wörterb. s. v.), Most = mustum, Torkel (oberdeutsches Wort für Kelter, Torgelhaus in Tirol auch Bezeichnung für Weinschenke) = torcula, torculum. Trichter aus mlat. tractarius, aus lat. trajectorium umgeformt; Winzer = lat. vinitor mit deutschem Suffix vgl. Heyne, Deutsches Wörterbuch s. v. Ferner schweiz. wümmen = lat. vindemiare, Wümmet = lat. vindemiae. (Kluge, Etymologisches Wörterbuch und Heyne, Deutsches Wörterbuch unter den angeführten Wörtern, bes. Kluge s. v. Wein. Schrader, Tier- u. Pflanzengeographie 25. Magerstedt p. 74 Anm. Hehn, Anm. 34 p. 557 flg.) So ist auch Eimer, angls. ambor, niederd. noch jetzt Ammer, ebenso in der Gegend von Heilbronn (Magerstedt p. 74 Anm.), mit Kluge von amphora mit volksetymologischer Anlehnung an Zuber (ahd. zwi—bar) abzuleiten, da bei Leugnung dieses Zusammenhanges der Ausdruck „ein Eimer Wein“ = 1/4 Stückfaß d. h. ungefähr 300 Liter (so in Württemberg; in Preussen, Bayern und Sachsen = ca. 68 Liter) garnicht zu erklären ist. (vgl. Kluge s. v. Heyne s. v. H. Paul. Deutsches Wörterbuch. Halle 1897. s. v. Eimer.)

Demnach halte ich es für wahrscheinlich, daß auch die Pflege des Weinstocks nicht erst von den Griechen zu den Italikern gekommen ist, sondern sich bei ihnen selbständig entwickelt hat, ebenso wie die Bereitung des Weines. Natürlich wird die letztere sehr einfach und roh gewesen sein; man baute nur soviel, als man das Jahr hindurch branchte, und trank den Wein jung vom Faß, in dem er gegoren hatte und noch auf der Hefe stand (Keppel. Die Weinbereitung im Altertum und in der Neuzeit p. 4), das Produkt war natürlich auch entsprechend gering, so daß noch Cineas, der Gesandte des Königs Pyrrhus, über den sauren italischen Wein Witze machte. (Plin. XIV, 12: [Vites] ulmos quidem ubique exsuperant miratumque altitudinem earum [sc. vitium] Ariciae ferunt legatum regis Pyrrhi Cineam facete lusisse in austeriorem gustum vini, merito matrem eius pendere in tam alta crnce.) Erst durch die Eroberungskriege der Römer außerhalb Italiens und die genaue Bekanntschaft mit

den Griechen wurde dann die Kultur des Weinstockes und die Behandlung des Traubensaftes auf eine vorher nicht gekannte Höhe gehoben (daher sind die kleineren Gefäße, die zum Ablagern besserer Weine dienten, griechisch benannt vgl. Keppel a. a. O. p. 6. O. Weise a. a. O. p. 173) und Weine erzeugt, welche die Lobsprüche verdienten, welche ihnen die römischen Dichter in reichem Maße gespendet haben.[1])

IV. Die Anlage der Weinpflanzungen.

Die Römer hatten zwei Arten von Weinpflanzungen. Der Weinstock wurde entweder in baumlosen Weingärten, vineae, gezogen, wie es jetzt allgemein bei uns geschieht, oder an besonders dazu hergerichteten und ausgewählten Bäumen in Baumweingärten, arbusta, wie noch jetzt vielfach in Italien vgl. Weber a. a. O. p. 45. Kirchhoff, Länderkunde von Europa, II., 2, p. 478 (Unser Wissen v. d. Erde III.) Hehn p. 556. Hamm, d. Weinbuch p. 378.

Wir werden zunächst über die vineae handeln, da vieles, was für sie gilt, auch auf die Baumweingärten Anwendung findet.

1. Beschaffenheit des Bodens.

a) Allgemeine Eigenschaften des Bodens.

Magerstedt p. 54 flg.

Schon Cato weist dem Weingute die erste Stelle zu (vinea est prima, si vino bono vel vino multo est. R. r. I, 6), dem Gute dagegen, welches nur zum Getreidebau geeignet ist, erst die sechste Stelle, ein Beweis, daß bereits zu seiner Zeit der Körnerbau in Italien wenig lohnend geworden war. Er verlangt für die edelsten Sorten nicht zu schweren Boden und der Sonne ausgesetzte Lagen; schwereren Boden, der reicher an Nebeln, also feuchter ist, hält er für geeigneter für die weniger edlen Sorten. Varro bemerkt I, 9 speciell hinsichtlich der Rebe nur, daß man in unfruchtbarem Boden keine fruchtbaren Weinstöcke ziehen könne, vgl. auch Pallad I, 6, 7. Eingehender handeln über den für den Weinbau geeigneten Boden Vergil und Columella, sowie Plinius und Palladius.

Der Wohlstand ganzer Gegenden und Länder hängt von dem Gedeihen des Weinstockes ab, denn die eigentümlichen Kulturbedingungen der Reben werden nur von wenigen anderen landwirtschaftlichen Gewächsen ertragen, da ohne Weinkultur viele bergige, oft steile, trockene Lagen überhaupt nicht kulturfähig wären vgl. H. Goethe. Handbuch der Ampelographie 2. Aufl. Berlin 1887. p. 7.

So erklärt es auch Columella für einen Vorzug des Weinstockes, daß er in dichtem Boden ebenso wie in lockerem,[2]) oft auch in ganz leichtem gedeiht; in fettem und in magerem,

---

[1]) Trotzdem sind diese Weine, wie ich schon hier gegen Keppel, Die Weinbereitung u. s. w. bemerken möchte, mit unseren Hochgewächsen in keiner Weise zu vergleichen. Weine, wie unsere Kabinet- und Domanialweine sind, haben auch die römischen Caesaren nie gekostet.

[2]) Ein Mittel, um zu prüfen, ob der Boden dicht oder locker sei, bei Verg. Geo. II, 226 flg. Pallad. I, 5, 3 angegeben.

in trockenem und in feuchtem (Col. III, 1, 3). Nach Celsus (Col. III, 1,8. Pallad. II, 15. 1. I, 5, 6. Vgl. auch Varro I, 9, 6) ist mittlerer Boden am besten, der weder zu dicht noch zu locker, nicht zu leicht und nicht zu schwer, weder zu trocken noch zu feucht ist. Die Quellen sollen nicht an der Oberfläche, aber auch nicht tief im Untergrunde liegen, sondern so, daß sie den Wurzeln Feuchtigkeit spenden; der Boden darf weder bitter noch salzig[1]) sein, weil der Wein sonst schlecht wird und die Reben sich mit Rost überziehen (Verg. Geo. II, 184. 238 flg. Col. IV, 22, 8). Solch salziger grauer Mergelboden kommt besonders im westlichen Toskana vor, hart und rissig im Sommer, weich und schlammig, eine ungeheure Breimasse im Winter. Jetzt kann Pflanzenwuchs dort ebensowenig aufkommen wie im Altertum (Kirchhoff II, 2, 305, 472). Auch nach Graecinus (Col. III, 12. vgl. Pallad. II, 13, 1 flg.). ist Boden, welcher zwischen den Extremen die Mitte hält, für den Weinstock besonders geeignet, denn zu heißer Boden versengt die Stöcke, zu kalter läßt die Wurzeln erstarren und verhindert durch allzugroße Kälte jede Bewegung, so daß die jungen Triebe sich nicht hervorwagen, was erst bei mäßiger Wärme geschieht. (Plin. XVII, 217.) Auch allzu feucht darf der Boden nicht sein, da die Feuchtigkeit die eingelegten Pflanzen verfaulen läßt, ebensowenig allzu trocken, da in diesem Falle die Pflanzen keine Nahrung finden, sondern entweder ganz absterben oder räudig und welk werden. Deshalb wurden in Spanien die Weinberge in allzu trockenen Lagen berieselt (Plin. XVII, 249). Sehr dichter Boden nimmt das Regenwasser nicht auf und läßt die Luft nicht eindringen (Col. de arb. III, 7), er berstet leicht, so daß sich Spalten bilden und die Sonne bis zu den Wurzeln eindringt (Col. arb. III, 6), andrerseits wieder schnürt er die Pflanze ein und erwürgt sie. Der lockere Boden läßt wie ein Sieb den Regen zu schnell durch und wird durch Sonne und Wind gänzlich ausgetrocknet. Leichtem Boden läßt sich durch keine Bearbeitung aufhelfen (Col. IV, 22, 8), schwerer spottet der aufgewandten Mühe: fetter und fruchtbarer leidet an Überfluß, magerer und nüchterner an Mangel wie im Gebiet von Pupinia in Latium (Varro I, 9, 5). Der für den Weinstock geeignete Boden soll unter diesen Extremen die Mitte halten, so jedoch, daß er dem einen Extrem mehr zuneigt, daß er mehr warm, trocken und locker als das Gegenteil ist (vgl. Pallad. II, 13, 1. Geopon. V, 1).

b) Bodenarten.

Kein Land ist so geeignet, das erste Weinland Europas zu werden, wie Italien, da Boden und Klima den Rebenwuchs in gleicher Weise begünstigen: „An den Jurakalk des Bergkammes, der von Ligurien bis zur Straße von Messina ausstreicht, lehnt sich der Übergangsthonschiefer der Vorberge, der Sandstein, der Mergel, und dazwischen steigen die vulkanischen Gebilde bei Albano, der Somma und des Vesuvs, jenseits der Meerenge die des gewaltigen Ätna empor, sämtlich der Vegetation der Rebe günstig.“ (Hamm, das Weinbuch p. 379.) Diese verschiedenen Bodenarten haben schon die Alten sehr genau unterschieden und ihren Einfluß auf den Ertrag des Weinstocks geprüft, ein Beweis, wie sorgfältig von ihnen im Gegensatz zu den heute in Italien herrschenden Zuständen (Hamm p. 378. 380. 381.) der Weinbau betrieben wurde.

[1]) Prüfung v. salzigem oder bitterem Boden Col. II, 2, 20 arb. III, 6 Geopon. II, 10. Pallad. I, 5.

Von den Bodenarten wird als ganz besonders für den Rebenbau geeignet die terra pulla bezeichnet. (Plin. XVII, 25.) Sie wird wiederholt schon bei Cato (34, 2. 135, 2. 151, 2.) genannt und als tenerrima, sehr mürbe, charakterisiert; Cato empfiehlt sie für die Anpflanzung von Cypressen. Die Bezeichnung terra pulla stammt aus Campanien (Col. II, 10, 18; an dieser Stelle wird sie solum putre, d. h. locker und mürbe, genannt, ebenso Col. III, 11, 6: facilis et modice resoluta). Die Pullerde ist von schwarzer Farbe (Col. I prooem. 24. VII, 2, 4), sie besteht aus verwittertem vulkanischen Tuff und ist von größter Fruchtbarkeit (Kirchhoff l. c. p. 413. 471. 472. Weber p. 9. 44. Plin. XVIII, 110. Geopon. V, 1). Sie läßt sich leicht bearbeiten, so daß es nicht nötig war, vor die Pflüge schwere Stiere zu spannen, sondern es genügten Rinder oder Esel (vgl. Varro I, 20, 4), ebenso genügten leichte Pflüge (vgl. Cato 135, 2: aratra in terram validam romanica optima erunt, in terram pullam campanica). Auf diesem vulkanischen Boden gediehen im Altertum und gedeihen noch jetzt die besten Weine Italiens (Hamm p. 390).

Ferner ist nach Columellas Meinung der Kiesel (silex), also Geröll- und Schotterboden, für den Anbau der Reben geeignet, wenn ihm mäßiges Erdreich übergelagert ist, weil er kühl ist und die Feuchtigkeit festhält (Col. arb. III, 7), so daß die Weinstöcke in der dürren Zeit beim Aufgang des Hundssternes nicht dürsten (Pallad. I, 6, 17). Liegen die Steine an der Oberfläche der Erde, so schaden sie den Baumpflanzungen und den Weinstöcken, weil sie im Winter kalt sind, im Sommer heiß werden. Pallad. II, 13, 3.

Auch ganz harter Tuff oder sogenannter carbunculus, Karbunkelboden, kann nach Columella geeignet zum Tragen von Weinstöcken gemacht werden, wenn er aufgebrochen und auf die Oberfläche gebracht wird, da er durch die Stürme und die Kälte und ebenso durch die Hitze des Sommers mürbe gemacht und aufgelöst wird. Er kühlt im Sommer am besten die Wurzeln der Weinstöcke und hält die Feuchtigkeit zurück (vgl. Weber p. 33. das Gebiet, in dem der Falerner wuchs, hat teilweise diesen Boden); daher ist er für die Anpflanzung von Reben sehr geeignet (Col. III, 11, 7. Plin. XII, 29. Pallad. II, 13, 3.) Im Gegensatze hierzu wird von Verg. Geo. II, 214 der Tuff für durchaus ungeeignet erklärt, ebenso von Col. IV, 22, 8. Pallad. I, 5, 1 sandiger Tuff, arenosus tofus, der wohl auch bei Vergil mit tophus scaber gemeint ist (vgl. Schneider zu Col. III, 11, 7.).

Der carbunculus genannte Boden wird bei Varro I, 9, 2 beschrieben: id est, quae sole perferve ita fit, ut radices satorum comburat; dieser Boden muß gedüngt werden, da er sonst nach der Ansicht der Vorgänger des Columella magere Weinstöcke erzeugt (Col. III, 11, 9. Pallad. II, 13). Der Name zeigt, daß er von rötlicher Farbe ist, wohl ein rötlicher Tuff, wie er in Campanien vorkommt. (Schneider l. c. und zu Varro I, 9; auch Plinius XVII, 29).[1])
Aus demselben Grunde wie der Tuff und Carbunculus werden auch loser Grand (soluta glarea), steiniges Land (ager calculosus) und Geröllboden (lapis mobilis) gelobt, jedoch nur, wenn sie mit fettem Erdreich vermischt sind; wenn sie ieiunus, mit Sand gemischt sind, sind sie durchaus unfruchtbar (vgl. Col. III, 11, 7. Pallad. II, 13, 3. Col. IV, 22, 8. Pallad. I, 5, 1. Verg. Geo. II, 212.)

[1]) Die Stelle ist corrupt; die Lesart „emendari vite macra putatur" und Magerstedts Erklärung: der Karfunkelboden soll, wie man glaubt, durch Einpflanzung schlechter, magerer Weinstöcke verbessert werden, durchaus zweifelhaft.

Kreidige Erde (cretosa humus) wird für geeignet für den Weinstock gehalten; sie wurde z. B. im Gebiet von Alba Pompeia im Cispadanischen Gallien allen anderen Bodenarten vorgezogen, trotzdem sie sehr fett ist (Plin. XVII, 25. Col. III, 11, 9. Pallad. II, 13, 4. I, 5, 1). Darunter ist auch wohl Kalkboden mit inbegriffen, wie er sich z. B. teilweise im Gebiet, wo der Falerner wuchs (Weber p. 51), und auch in vielen anderen Gegenden Italiens findet. Der Kalkboden ist durch Wärme und mäßige Feuchtigkeit ausgezeichnet (Kirchhoff p. 462), Eigenschaften, die den Reben durchaus zuträglich sind. Kreide allein jedoch, welche die Töpfer gebrauchen und die einige argilla, Töpferthon, nennen (Col. III, 11, 9), wird durchaus verworfen (Plin. XVII, 33). Unter der argilla sind thonige Mergel oder auch die sogenannten Schuppenthone (argille scagliose) zu verstehen. Sie kommen im ganzen nördlichen Apennin vor, sind häufig salzhaltig (siehe oben) und schaffen vielfach sehr unfruchtbaren Boden (Kirchhoff p. 305. 381). Diese hat wohl auch Vergil Geo. II. 214 flg. im Auge, wenn er die Kreide dem tophus scaber gleichstellt und von ihr sagt:

et tophus scaber et nigris exesa chelydris
creta negant alios aeque serpentibus agros
dulcem ferre cibum et curvas praebere latebras.

Unfruchtbar ist ferner nüchterner Sand (ieiunus sabulo vgl. oben glarea ieiuna), Col. IV, 22, 9, übermäßig feuchter, salzhaltiger und bitterer oder wasserarmer und ganz trockener Boden. Schwarzer Sand jedoch und rötlicher, der mit fruchtbarer Erde vermischt ist, ward nach Col. III, 11, 9. Pallad. II, 13, 5. von den alten Weinbaulehrern gepriesen, und auch Col. de arb. III, 6 empfiehlt sandige, süßes Wasser haltende Erde oder Sand, unter dem im Untergrunde Tuff oder süßer Thon liegt, so daß also die Feuchtigkeit durch die undurchlässige Schicht an zu schnellem Durchsickern verhindert wird. Auch nach Varro I, 9, 5 ist der weiße Sand für die Weinstöcke nicht geeignet, wohl aber der rötliche. Solch rotgelber Sand füllt z. B. zusammen mit Thonen und Mergeln die innere Mulde zu beiden Seiten des Tanaro, er bringt die herrlichen Weine von Asti hervor (Kirchhoff p. 366). Nach Plin. XVII, 25 ist der weiße Sand im Gebiet des Ticinus und in vielen Gegenden der schwarze und auch der rötliche unfruchtbar, selbst wenn er mit fetter Erde vermischt ist. Pallad. X, 1, 4 empfiehlt an sandigen Stellen, argilla, Mergel, auszustreuen, auf Kreide- und zu dichtem Boden Sand. Dies bringe fruchtbare Weinstöcke hervor und nütze mehr als die Düngung des Bodens, da der Dünger leicht den Geschmack des Weines beeinflusse, eine durchaus richtige Beobachtung (vgl. v. Babo p. 18 flg.). Endlich wird von Col. III, 11 noch die sogenannte terra rubrica genannt; sie ist schwer, die Stöcke schlagen in ihr nicht leicht Wurzel. Aber wenn dies geschehen ist, nährt auch sie den Weinstock, sie ist jedoch schwer zu bearbeiten, denn sie kann weder feucht gegraben werden, weil sie dann zu zäh ist (Plin. XVII, 33), noch trocken, weil sie dann übermäßig hart ist (Pallad. II, 13, 5). Es ist also offenbar eine rote, eisenschüssige Thonerde gemeint, vgl. Pallad. VI, 12, wonach sie zur Herstellung von Ziegeln diente. Auch diese Erdart wird schon bei Cato 34, 2 und 128 genannt, ebenso bei Plin. XVII, 25, nach dessen Angabe sie von vielen nicht gelobt wird. Diese Erde ist zweifellos identisch mit der jetzt sogenannten terra rossa, sie besteht aus eisenhaltigem Thon, ist nach ihrer roten Farbe benannt und als ein Verwitterungsrückstand der Kalksteine, vom Jura bis zum jüngsten Tertiär, anzusehen. In Apulien erreicht sie oft eine Mächtigkeit von 5 Metern; bei hinreichender Bewässerung ist sie sehr fruchtbar (vgl. Kirchhoff p. 383. 424. 472).

c) Lage der Weinberge auf Hügeln, im Thal; Himmelsgegend.

Obwohl nach Col. III, 1, 3 der Weinstock auch in ebenem Felde gut gedeiht, wird doch ganz besonders die Hügellage empfohlen, da diese edle Gewächse hervorbringe (Col. III, 1, 8. Varro I. 6, 5. Verg. Geo. II, 112, flg. 522; Col. III, 2, 6: fere autem omni statu locorum campestria largius vinum, sed iucundius afferunt collina: quae tamen ipsa modico statu caeli magis exuberant Aquiloni prona, sed sunt generosiora sub Austro. vgl. Verg. Geo. II, 188 flg. Pallad. I, 6, 7. Geop. VII, 1: *Τὰ κοῖλα χωρία πολὺν τὸν οἶνον ποιεῖ καὶ φαῦλον· τὰ δὲ ἐπὶ ὕψους καλλίω, ἅτε δὴ πεπαινομένου τοῦ καρποῦ ὑπό τε τῶν ἀνέμων καὶ τῆς ἄλλης τοῦ ἀέρος εὐκρασίας καὶ μάλιστα τῆς τοῦ ἡλίου δυνάμεως).* Unter den Lagen in der Ebene werden wegen der Fruchtbarkeit des Bodens besonders die hohlen Bergthäler empfohlen, in welche durch die Regengüsse von den Spitzen der Felsen befruchtender Schlamm herabgeführt wird (vgl. Verg. Geo. II. 184 flg. Col. III, 11, 8 nach Hyginus, der aus Tremellius geschöpft hat. Pallad. II, 13, 3.) oder auch Gegenden, wo Flüsse reichlichen Schlamm absetzen wie in Ägypten.

Über die Himmelsrichtung, nach welcher die Weinberge gelegen sein sollen, ein Punkt, der außergewöhnliche Rücksicht beansprucht (vgl. v. Babo p. 17), sind die Gewährsmänner sich nicht einig. Nach Col. III, 12, 5 bevorzugte Saserna den Osten, demnächst ließ er auch Süden, dann Westen zu; Tremellius Scrofa hielt die südliche Lage für die vorzüglichste, ebenso fordert Vergil G. II, 188 ein Weinbergsfeld, qui editus austro. Geo. II, 298 erklärt er die westliche Lage für schädlich. Von manchen jedoch wurde die westliche Lage über die östliche gestellt (Plin. XVII, 19), Geopon. V. 4 wird sie für Gegenden empfohlen, welche fern vom Meere gelegen dem Wehen des Westwindes ausgesetzt sind.

Demokritos und Mago lobten nach Col. III, 12, 5 die nördliche Richtung, doch ist zu bedenken, daß letzterer für Afrika schrieb, wo die klimatischen Verhältnisse ganz anders sind als in Italien, und auch ersterer nach Geop. V, 4 diese Richtung nur für heiße Gegenden empfahl. Sie meinten, daß derartige Lagen am meisten tragen, während andere sie durch Güte des Weines übertreffen.

Columella und nach ihm Pallad. I, 6, 2. II, 13, 6 (vgl. auch Geop. V, 4) halten es für das beste, daß in kalten Gegenden die Weinberge nach Süden liegen — dies gilt ja auch für unser Klima als richtig — in warmen nach Osten, wenn sie nicht durch den Auster und Eurus, den Süd- und Südostwind belästigt werden (Stat. silv. V, 1, 146 flg.), wie die Seeküsten von Baetica im südwestlichen Spanien (vgl. Col. V, 5, 15). Hor. od. III, 23, 5 schildert den Südwestwind, Africus, als verderblich: nec pestilentem sentiet Africum fecunda vitis (vgl. auch Verg. Ecl. II, 58). Es ist mit diesen Namen eine Abart des Südwindes, des Scirocco, gemeint, die man wohl als trockenen Scirocco bezeichnen könnte. Er tritt local und in allen Jahreszeiten aus Südost, Süd und Südwest auf; er sengt die Blüten und kann die Aussichten der Wein- und Olivenernte zu Schanden machen (Nissen. Ital. Landeskunde p. 387). In Gegenden, wo diese Winde auftreten, soll man daher die Weinberge besser dem Aquilo oder Favonius aussetzen, d. h. dem Nord- oder Westwind (Plin. XVII, 18 flg. XVII, 10, 23. 206. XVIII, 333; 334. Col. III, 2, 6). Der Aquilo ist die jetzt sogenannte Tramontana (Nissen p. 380 flg. 384); er soll nach den eben angeführten Stellen dem Wachstum der Bäume und Reben sehr förderlich sein und galt als der gesundeste aller Winde, wie er auch jetzt die Luft reinigt und köstliches

sonniges Wetter schafft (Nissen p. 385. Hehn. Italien. [3] 46). Bei Plin. XVIII, 337 wird auch der subsolanus genannt, griechisch ἀπηλιώτης; nach ihm sollen in gesunden Gegenden die Weinberge schauen, er wird als ein milder Regenwind, etwas feuchter als der Favonius, charakterisiert. Er soll den Reben, besonders wenn sie beschnitten werden, sehr zuträglich sein.[1])

Dasselbe gilt vom Volturnus, einem Namen, den Plin. XVIII,338 für den Südost gebraucht; nach ihm sollen in Italien und Gallien die Weinpflanzungen liegen, während er in Baetica sehr schädlich war. (Vgl. oben u. Nissen p. 389 mit Anm. 2—4.) In den heißen Provinzen, in Ägypten und Numidien (Plin. XVIII, 328), auch in Asien, Griechenland, den am Meer gelegenen Teilen Italiens, Campanien und Apulien (Plin. XVIII, 336), sollen die Weinberge nach Norden oder nach Sonnenuntergang gerichtet sein, die südliche Lage ist hier für den Weinstock unnütz und bringt dem Winzer keinen Vorteil (vgl. Plin. XVII, 20). Vergil begreift nach Plinius Meinung auch die nördliche Richtung mit ein, wenn er die westliche verwirft; doch waren in Italien diesseits der Alpen die Weinberge zum großen Teil so gelegen und zeichneten sich durch große Fruchtbarkeit aus (Plin. XVII, 20).

Im allgemeinen kann wohl die Meinung als richtig gelten, welche von Col. III, 21, 8 ausgesprochen wird, daß es auch auf die Sorte des Weinstockes ankommt. Die eine gedeiht besser in kaltem, die andere in warmem Klima, deshalb sei für jene Stöcke mehr die südliche, für diese mehr die nördliche Richtung geeignet, für andere wieder die gemäßigte nach Osten oder Westen; dazu muß dann noch auf die Beschaffenheit des Bodens, auf lokale Eigentümlichkeiten der Gegend und des Klimas Rücksicht genommen werden (Plin. XVII, 19). So wird es z. B. nach Plin. XVII, 21 für thöricht gehalten, in der provincia Narbonensis, in Ligurien und einem Teile Etruriens gegen den ventus Circius zu pflanzen, und für besser erklärt, die Weinstöcke so zu setzen, daß sie von diesem Winde schräg getroffen werden. Der ventus Cercius oder Circius ist ein Nordwind, der jetzt sogenannte Mistral, auch jetzt der charakteristische Wind des alten Narbonensischen Galliens, besonders in Marseille und an der Riviera sehr lästig. Schon Cato frg. Orig. VII, 5 p. 28. Jordan. beschreibt seine Stärke: ventus Cercius, cum loquare, buccam implet, armatum hominem, plaustrum onerarium percellit. Er weht so heftig, daß er in der Neuzeit Eisenbahnzüge aus dem Geleise getrieben hat (vgl. Nissen, Ital. Landesk. 383 flg.). Daß Weinberge, welche diesem Winde direkt ausgesetzt waren, nicht gedeihen konnten, ist erklärlich. Ein anderer schädlicher Wind ist in Apulien der atabalus (Plin. XVII, 232). Wenn er zur Zeit des Wintersolstitiums weht, trocknet er die Gewächse aus und macht sie erfrieren, so daß sie durch keinen Sonnenschein wieder erweckt werden können, besonders die Pflanzungen, welche in Thälern und an Flüssen sich befinden. Nach Nissen ist auch unter diesem Winde ein Scirocco zu verstehen, dieselbe ausdörrende Wirkung wie Plinius schreibt ihm Hor. Sat. I, 5, 78 zu, vgl. Nissen p. 389 flg. und die dort angeführten Stellen. Andere nehmen nach Plin. XVII, 22 weniger auf das Klima als auf den Boden Rücksicht und richten die Weinpflanzungen, welche in trockenen Lagen angelegt werden, nach Osten und Norden, die in feuchten Lagen nach Süden.

[1]) Der Name subsolanus wurde von den Seeleuten und den Bauern im Poland, welches Plinius überhaupt bei seinen Angaben im Auge hat (Nissen p. 381 Anm. 1), für den Eurus gebraucht, er bezeichnet also den Ost oder Südost, vgl. Nissen p. 388 u. 389 m. Anm. 1, wo die Belegstellen gesammelt sind.

d) Auswahl des Landes bei Neuanlage eines Weinberges.

Magerstedt p. 58, 59.

Bei Neuanlage eines Weinberges soll nach Col. III, 11, welcher diese Vorschrift als sehr alt, also von den ältesten Weinbaulehrern herrührend, bezeichnet, lieber ein noch nicht kultiviertes Stück Land, rudis ager (Pallad. II, 13, 2), als ein solches ausgewählt werden, wo ein Saatfeld oder Baumweingarten gewesen ist. Am wenigsten geeignet ist nach der Ansicht aller Gewährsmänner ein alter Weinberg, weil der Boden durch vieles Wurzelwerk verfilzt und ausgesogen, seiner Nährkraft beraubt ist.[1]) Deshalb soll man in erster Linie (Pallad. II, 13, 2) ein mit Wald bestandenes Stück Land auswählen. Das darauf stehende Buschwerk und die Bäume sollen abgehauen und ausgerodet werden, was nicht schwierig ist, weil bei allen von selbst aufschießenden Gewächsen die Wurzeln nicht sehr in die Tiefe gehen; sie sollen dann entfernt werden, damit die Erde nicht wieder festgetreten wird, wenn dies erst nach der Rigolung geschieht (Pallad. II, 13, 7). Hierauf soll das Land rigolt werden, und das Wurzelwerk, welches noch tiefer im Boden vorhanden ist, namentlich das von Brombeeren und Farrenkraut, soll mit dem Karst ausgegraben und in Haufen aufgeschichtet werden, damit es vermodert (Pallad. II, 10, 4).

Nächst einem Stück Land, das noch nicht in Kultur genommen war, ist am besten eine Flur ohne Bäume, sodann ein dünn bestandener Baum- oder Ölgarten, besser ein alter Ölgarten, der nicht mit Reben vermählt war. Wenn man gezwungen ist, einen alten Weinberg zu nehmen (Col. III, 11, 4. IV, 22, 9. Pallad. II, 13, 2), so muß zuvor alles, was von den Stöcken noch vorhanden ist, ausgerodet werden; dann soll die ganze Bodenfläche wohl gedüngt und umgebrochen werden. Alle Wurzeln sollen ausgegraben, an die Oberfläche gebracht und verbrannt werden, endlich das rigolte Land wiederum mit altem Mist, welcher kein Unkraut erzeugt, oder mit fruchtbarer Erde bedeckt werden.

Wenn das Neuland rein und von Bäumen frei ist (Col. III, 11, 5), soll man es vor der Rigolung prüfen, ob es geeignet ist, Rebenschößlinge aufzunehmen; man erkennt dies leicht an den Trieben, welche von selbst aufschießen, wie wilden Birnen, Schlehen und Brombeeren. Wenn sie nicht krumm und verkümmert, sondern glatt und glänzend, schlank und fruchtbar erscheinen, ist der Boden geeignet, Rebenschößlinge zu ernähren. (Pallad. II, 13, 4. Varro I, 9, 7.) Nach Verg. Geo. II, 189 ist auch das häufige Vorkommen von Farrenkraut[2]) ein Beweis, daß das betreffende Stück Land wohl den Weinstock zu tragen verdient (Plin. XVII, 29), besonders aber empfiehlt er eine nicht zu feuchte, immergrüne, sich von selbst mit üppigem Grase bekleidende Flur, vgl. Verg. Geo. II, 217 flg.:

quae tenuem exhalat nebulam fumosque volucris
et bibit umorem et, cum volt, ex se ipsa remittit
quaeque suo semper viridis se gramine vestit
nec scabie et salsa laedit robigine ferrum:
illa tibi laetis intexet vitibus ulmos.

[1]) Letzteres meint Columella wohl mit den Worten: quod solum adhuc non amiserit virus et cariem illam vetustatis, quibus hebetata quasi aliquibus venenis humus torpeat.

[2]) vgl. darüber Kirchhoff a. a. O. p. 464: „Nicht selten treten an Stelle der Macchien [niedere, dichtverwachsene immergrüne Gestrüppe (p. 141, Anm. Hehn. Italien p. 34 flg.)] sowohl im immergrünen Gürtel wie im Gebirge unabsehbare Gestrüppe üppig wachsender Adlerfarne, wie namentlich im Fiumorbo, der fruchtbaren Ebene an der Ostseite Korsicas. Fast unausrottbar, schädigen sie Ackerbau und Viehzucht; daher bei Vergil: filicem curvis invisam aratris.

2. Der Rebsatz.

a) Allgemeine Anforderungen.

Bei keiner Pflanze ist so sehr wie bei der Rebe die Varietät bestimmend für die zu erwartende Qualität und Menge des Productes (Goethe p. 7), von der Auswahl des Rebsatzes hängt zum großen Teil das Ergebnis der Weinkultur ab (v. Babo p. 19). Dies erkannten schon die Alten, und deshalb enthalten ihre Schriften nicht nur im allgemeinen Angaben über die Anforderungen, welche je nach Boden und Klima des in Frage kommenden Gebietes an die für dieses passenden Traubensorten zu stellen sind, sondern auch eine immer genauer werdende Klassifikation der Spielarten und Angabe ihrer besonderen Eigenschaften und ihrer Verwendung. Denn nicht alle Trauben sind zur Weinbereitung geeignet, manche Spielarten finden nur als Tafeltrauben passende Verwendung, wieder andere dienen zur Bereitung von Rosinen und zu anderen Zwecken.

Nach Col. III, 1, 3 ist es ein Vorzug des Weinstockes, daß er in jeder Gegend und jedem Klima, wenn es nicht gerade eisig oder sehr heiß ist, gedeiht. Er verträgt die Ungunst der Witterung in kalten oder heißen und sogar stürmischen Himmelsstrichen (Col. III, 1, 4), jedoch kommt es darauf an, daß die geeignete Spielart ausgewählt wird (Pallad. III, 9). Die eine Art ist mehr für die Ebene passend, weil sie Nebel und Reif ohne Schaden erträgt, die andere mehr für Hügel, weil ihr Trockenheit und Wind nicht schaden. Für fetten und fruchtbaren Boden soll man eine Rebe von schwachem Wachstum wählen, die nicht allzu tragbar ist, für mageren eine reichlich tragende; für dichte, bindige Erde eine starkwüchsige und viel Tragholz treibende, für lockeren und fruchtbaren Boden einen Stock mit wenig Tragholz. In feuchter Gegend sollen keine Stöcke angepflanzt werden, deren Beeren zart und groß, sondern solche, deren Früchte dickschalig, klein und zahlreich sind. Auf einem trockenen Boden sollen Pflanzen von verschiedenen Sorten verwandt werden (Col. III, 1, 5; Pallad. III, 9, 2). Ferner muß auf das Klima Rücksicht genommen werden. Für kaltes Klima, das reich an Nebeln ist, passen entweder frühreife Sorten (Plin. XVII, 22), welche vor Eintritt der kalten Jahreszeit reifen, oder solche mit festen und harten Beeren, welche im Nebel abblühen und deren Früchte durch Fröste und Reif wie andere durch Hitze die Reife erlangen. Für windiges und stürmisches Klima eignen sich ebenfalls Stöcke mit festsitzenden und harten Beeren, für heißes zartere und reicher tragende; für trockenes Klima Trauben, welche durch Regen und anhaltenden Tau faulen, für tauiges solche, welche durch Kälte leiden; für Hagelgegenden solche, welche harte und breite Blätter haben, wodurch die Früchte geschützt werden. Für ein mildes und heiteres Klima passen alle Sorten, deren Trauben oder Beeren schnell abfallen. (vgl. Col. III, 1, 7. Pallad. III, 9, 2. Geop. V, 2). Bisweilen ändert sich auch durch zufällige Ereignisse das Klima, dann ist auch der Rebsatz dementsprechend zu ändern. So erfroren bei der Stadt Aenos in Thracien die Weinstöcke, als der Hebrus herbeigeleitet war (Plin. XVII, 30).

Es kommt dann auch noch darauf an, ob die Trauben für die Tafel oder die Kelter bestimmt sind (Col. III, 2, 1). Zu ersterem Zweck empfiehlt Columella nur in der Nähe der Stadt Weinberge anzulegen (vgl. auch Cato VII, 1. 2), so daß die Trauben frisch verkauft werden

können. Hierzu eignen sich besonders frühreife Trauben und von den sog. uvae duracinae die speciell als Tafeltrauben bezeichneten, schwarze und weiße, ferner eine ganze Anzahl anderer Sorten, die bei Plin. XIV, 42 und Col. III, 2 aufgezählt sind. Die reiche Auswahl zeigt, wie beliebt diese Art des Nachtisches damals in Rom war und wie man bei Tafeltrauben besonders Gewicht auf zierliche Bildung der Traube, auf Größe und angenehmen Geschmack legte. (Pallad. III, 9, 3). Sollen die Trauben dagegen zur Weinbereitung verwendet werden, so muß nach Col. III, 2, 3 ein Stock ausgewählt werden, welcher stark in Frucht und Holz ist. Das eine ist für das Einkommen des Winzers, das andere für die Dauer des Stockes von Bedeutung. Der Stock soll nicht zu schnell ausschlagen und so schnell wie möglich abblühen, die Trauben sollen nicht zu spät reifen, von zarter Haut und hervorragend im Geschmack sein (Pallad. III, 9, 3). Auch soll der Stock gegen Reif, Nebel und Frost wenig empfindlich sein, durch Regengüsse nicht faul werden und nicht durch Trockenheit absterben (Col. III, 2, 4). Ein mäßig tragender Stock soll gewählt werden, wenn die Lage für die Erzeugung von Hochgewächsen geeignet ist; in schlechteren oder gewöhnlichen Lagen sollen möglichst reich tragende Stöcke gepflanzt werden, um durch Vervielfältigung der Frucht den Ertrag zu erhöhen.

b) Traubensorten.

Man kennt jetzt über 1400 Varietäten der Weintraube, mit deren Klassifikation und Beschreibung sich eine eigene Wissenschaft, die Ampelographie, beschäftigt. Man unterscheidet, wie es schon bei den Römern geschah, je nach dem Gebrauch Kelter- und Tafeltrauben; nach der Farbe der Beeren weiße und rote, blaue und schwarze, grüne und gelbe (vgl. v. Babo p. 12). In dem großen Werke von Goethe werden p. 31—145 alle bekannten Varietäten von vitis vinifera beschrieben; davon kommen auf Deutschland 59, auf Frankreich mit Algier 180, auf Italien mit Sicilien, Piemont und Sardinien 276 Arten; also nimmt noch jetzt in dieser Hinsicht Italien den ersten Rang ein wie zu des Plinius Zeiten (Plin. XIV, 87). Dazu kommt noch eine große Anzahl von Varietäten, welche in Amerika einheimisch sind, vgl. Goethe p. 180—206. Auch im Altertum hat man schon früh angefangen, die verschiedenen Varietäten der Trauben zu unterscheiden und zu benennen, wenn man auch zu einer genauen Klassifikation ebensowenig gekommen ist wie zu einer eingehenden Beschreibung der einzelnen Spielarten. Daher ist es unmöglich, wenn auch in einzelnen Fällen vergeblich versucht, zu entscheiden, ob und mit welchen uns bekannten Varietäten die den Alten bekannten Arten übereinstimmen, zumal da die Veränderlichkeit der Reben so groß ist, daß z. B. die Gamay genannte Art (vgl. Goethe p. 69) von der Rhone in 5 Jahren entartet, wenn sie auf den Boden von Burgund verpflanzt wird, und die sogenannte Morillontraube (Goethe p. 97) aus Burgund, welche die weltberühmten weißen Chablisweine liefert, eine neue Bezeichnung und neuen Charakter annimmt, wenn sie in die Auvergne oder nach Orleans verpflanzt wird (Henderson p. 30).

Schon Mago unterschied verschiedene Traubensorten, so die vitis Myrsitis, die beste und fruchtbarste, ferner die Corcyraea, Chloris und Psythia (Goethe p. 1). Wenn auch von Cato, Varro und Verg. Geo. II, 89—108 nur wenige Traubensorten genannt werden, so war doch die Zahl der den Griechen und Römern bekannten Varietäten sehr groß und vermehrte sich fortwährend, sodaß schon von Demokrit als etwas Außerordentliches berichtet wurde, daß er glaubte die Zahl der Arten zählen zu können und erklärte, daß ihm alle griechischen

Arten bekannt seien. Alle übrigen hielten sie für unzählig, womit Theophrast: De caus. plant. IV, 11, 6. Histor. plant. II, 5, 7 (vgl. Geo. II, 103 und Plin. XIV, 20) übereinstimmen (vgl. auch Pallad. III, 9, 3. Macrob. Saturn. II, 16), wenn auch Plinius 91 Arten aufzählt.

Auch Columella III, 2, 29 erklärt, daß es außer den von ihm aufgeführten und beschriebenen 58 Arten von Reben noch viele gebe, deren Zahl und Benennungen er nicht zuverlässig berichten könne, da alle Gegenden und beinahe die einzelnen Bezirke ihre eigenen Arten hätten, welche sie nach ihrer Gewohnheit benennen; einige Arten haben auch mit dem Ort ihre Bezeichnung gewechselt. Bei den Römern wurde wie bei uns bei der Unterscheidung der Arten die Farbe der Beeren in Betracht gezogen; so spricht Col. III, 21, 3 von Stöcken mit weißen, gelben, rötlichen (rutilus) und purpurroten Trauben, ebenso Plin. XIV, 15: hic purpureo lucent colore, illic fulgent roseo nitentque viridi, während die weißen und schwarzen Trauben die gewöhnlichen sind. (Plin. XIV, 15. vgl. auch Tibull II, 1, 45. Ovid. Met. XIII, 813.) Andere Merkmale sind die Größe und der Geschmack der Beeren (Plin. XV, 106, 107), die Beschaffenheit der Beerenhaut (ob dünn oder dick), ferner die Größe und Zahl der Kerne (Plin. XV, 100), die Zeit der Reife, ob frühreif (praecox) oder spätreif, endlich die Beschaffenheit des aus den Beeren gewonnenen Weines (Plin. XIV, 15). Die Beeren sind bei der einen Art schwellend wie Euter, so bei den bumasti genannten Trauben, andere wieder haben sehr lange Beeren, bei anderen besteht die Traube aus sehr großen Beeren, welche mit kleineren gemischt sind, andere dauern den Winter hindurch, während andere nur eingemacht sich halten u. s. w. (Plin. XIV, 16).

Bei Anlage eines Weinberges soll man stets, wie schon Cato und Celsus vorschreiben, eine berühmte Sorte auswählen und keine behalten, die sich nicht bewährt hat.

Unter den Rebsorten nimmt den ersten Rang ein die

1. vitis Aminea, die in Italien älteste (Col. III, 9, 3) und am weitesten verbreitete Art des Weinstockes. Sie soll unserem besonders in der bayrischen Pfalz viel gebauten Traminer entsprechen (Schneyder p. 4 Anm. 3. Magerstedt p. 67 Anm.), der denn auch in den ältesten Weinbüchern den Namen vitis Aminaea führt (Goethe p. 131 col. 2) und von der nicht weit von Bozen in Überetsch gelegenen, noch jetzt weinreichen und weinberühmten Marktgemeinde Tramin schon sehr früh[1]) nach Deutschland verpflanzt sein soll. Es gilt jedoch von dieser Identificierung das oben Gesagte, zumal da nicht einmal die Herkunft unserer Traminer Rebe aus Tramin wahrscheinlich ist, weil sie im altüblichen Rebsatz Tramins sich nicht vorfindet und erst in neuerer Zeit von einigen Besitzern aus Deutschland eingeführt ist (E. Mach. Der Weinbau und die Weine Deutschtirols. Herausg. vom Verbande d. landw. Bezirksgenossenschaften Deutsch-Südtirols. Bozen 1894. p. 44. Goethe p. 132 col. 1). Die Schreibweise schwankt sehr, es finden sich die Formen Aminnius (so bei Cato), Amineus, Aminaeus, Aminneus, Ammineus, ebenso im Griechischen Ἀμίννιος, Ἀμίννεος, Ἀμιναῖος u. a. Hesychius s. v. empfiehlt letztere Schreibung: Ἀμιναῖον δι' ἑνὸς ν τὸν οἶνον λέγει. Die gewöhnlichste, auch inschriftlich beglaubigte Schreibung ist Amineus vgl. C. J. L. X, 114 col. 29. Weber. de vino Falerno p. 43. Blümner. Der Maximaltarif des Diocletian p. 68.

[1]) Schon Karl der Große soll den Rüdesheimer Berg mit Traminer Reben bepflanzt haben, da er von seiner Pfalz in Ingelheim aus bemerkte, daß der Schnee dort am frühesten schmolz, das junge Gras hervorsproßte und die Bäume sich belaubten (vgl. Bädeker, Rheinland p. 246. Das Weinland Elsaß. Straßburg 1879. O. A. d. Verf. p. 9).

Die Bezeichnung wird von den Alten von dem Namen einer mythischen Völkerschaft abgeleitet, der verschiedene Wohnsitze zugewiesen werden. Die älteste Nachricht über diese Völkerschaft geht auf Aristoteles zurück, Philargyr. ad Verg. Geo. II, 97: Aristoteles in Politiis scribit Amineos Thessalios fuisse, qui suae regionis vites in Italiam transtulerint atque illis inde nomen impositum. Bei Hesychius s. v. Ἀμινάτον heißt es: ἡ γὰρ Πευκετία Ἀμιναία λέγεται, womit Dionys. Hal. I, 11, 4 übereinstimmt, wonach der Weinstock überhaupt von Peucetius, dem Bruder des Oenotrus, nach Peucetien übertragen sei. Macrobius Sat. III, 20, 7 dagegen verlegt den Wohnsitz dieses Volkes nach Italien: Aminea scilicet e regione, nam Aminei fuerunt, ubi nunc Falernum est. Nach Galen. de method. med. XII, 4 p. 833. Kühn und de antid. I, 3 p. 16 Kühn wuchs der Amineer in der Gegend von Neapel. Deshalb wurde in der oben angeführten Stelle des Macrobius von Voß Falernum in Salernum verändert und unter den Peucetiern des Hesychius das Land der Picentiner südöstlich von Neapel verstanden (vgl. Hehn p. 556). Zu der Änderung liegt meiner Ansicht nach durchaus kein Grund vor, da auf dem ager Falernus nachweislich die Amineische Rebe gebaut wurde (vgl. Weber p. 39 flg. p. 38 Anm. 2). Ebensowenig ist es nötig, die bei Hesychius genannten Peucetier, welche nach allgemeiner Überlieferung in Apulien in der Gegend von Brindisi bis zum Aufidus wohnten (vgl. Nissen p. 539. 540 mit Anm. 9 und 10, wo die Belegstellen angeführt sind), mit Hehn nach Campanien zu versetzen, weil der Name nur ein Appellativum sei, das Fichtenvolk bedeute und es auch in Campanien Fichtenwälder gebe (Hehn p. 556). Es ist nirgends etwas davon überliefert, daß es in Campanien Peucetier gegeben hätte. Vielmehr sind die Amineer wohl mit den Aboriginern und ähnlichen mythischen Völkerschaften auf eine Stufe zu stellen, die niemals existiert haben (vgl. Weber p. 38. Helbig. Italiker in der Poebene p. 109. 110). Das Schwanken aber in der Zuweisung des Wohnsitzes erklärt sich daraus, daß, wie z. B. unsere Rießlingtraube in den verschiedensten Gegenden angebaut wird, im Rheingau, in der Pfalz, besonders bei Forst und Deidesheim, in Rheinhessen, am Stein und der Leiste bei Würzburg, im badischen Oberland und Südtirol u. s. w. (vgl. Goethe p. 18), so auch die Amineische Rebe, die ja nach Col. III, 2 in jeder Gegend, auch wenn sie entartete, einen guten Wein gab, in den verschiedensten Gegenden gepflanzt wurde, so außer den oben angeführten Stellen auf den Hügeln von Sorrent (Plin. XIV, 22), in Bruttium (C. J. L. l. c.), in Sicilien (Galen XIII, p. 659), besonders in Campanien; auch außerhalb Italiens in Syrien und Bithynien (Plin. XIV, 41. Oribas. V, 6, p. 659. Galen. de antid. I, 3 p. 16. Geop. IV, 1), wie nach Digest. XXXIII, 6, 16 überhaupt in Griechenland (vgl. Blümner l. c. p. 68, 69. Weber p. 40, 41).

Eine befriedigende Ableitung des Wortes Amineus ist bisher noch nicht gefunden, denn die Etymologie des Servius ad Verg. Geo. II, 97, vgl. Isidor. Orig. XX, 3: quasi sine minio i. e. rubore, nam album est, wie die des Is. Voß von Abella, einer Stadt Campaniens, und andere von Weber p. 42 flg. angeführte können wohl ebenso auf sich beruhen, wie Webers Herleitung von ἀμείνων natürlich ganz unhaltbar und thöricht ist. Wahrscheinlich ist nur, daß Amineum ein Appellativum ähnlich wie Eugeneum, Helveolum, Apicium ist und sich auf irgend eine Eigenschaft des Weinstockes bezieht, dem diese Bezeichnung beigelegt wurde (vgl. Weber p. 43). Die Amineischen Stöcke sollen in jeder Lage, wie schon oben erwähnt wurde, mit Ausnahme allzu kalten Klimas Weine von mehr oder weniger gutem Geschmack geben, welche alle übrigen an Geschmack übertreffen (Col. III, 2, 7. Pallad. III, 9, 4.).

besonders ἐν τοῖς πλαγίοις χωρίοις καὶ ἀνχμηροῖς ἢ καὶ καθύγροις καὶ μάλιστα εἰ ἐπὶ τῶν δένδρων τρέφοιτο Geop. V, 17. Sie lieben einen warmen Stand mehr als einen kalten, aus fettem Boden können sie nicht in mageren versetzt werden, außer wenn Dünger hinzugefügt wird (Col. III, 9, 9. Pallad. III, 9, 4.) Wenn die Amineische Rebe auch nicht zu den fruchtbarsten gehört, wie die Königstraube oder die Biturigische, so läßt sich die Fruchtbarkeit doch durch sorgfältige Auswahl der Stöcke, von denen die Setzreiser genommen werden, erhöhen (Col, III, 9, 4. 5. 7). In diesem Falle lassen sie sich durch Pfropfung schnell vermehren (Col. III, 9, 6. 7). Die Setzreiser müssen in ein ähnliches Klima und eine ähnliche Lage gebracht werden wie der Stock, von dem sie genommen werden, aus kaltem in kaltes, aus warmem in warmes, aus Weingärten in Weingärten. Eher jedoch kann der Amineische Stock aus einer kalten Lage in eine warme als umgekehrt verpflanzt werden. Die Erziehung der Setzreiser muß die gleiche sein wie die des Stockes, sie entarten, wenn sie vom Baum ans Joch gebracht werden (Col. III, 9, 7. 8).

Wenn diese Vorschriften beobachtet werden, läßt sich große Fruchtbarkeit erzielen. So hatte Columella im Gebiete von Ardea, Carseoli und Alba Amineische Stöcke von solcher Fruchtbarkeit, daß am Joch ein Stock 3 Urnen Wein = ca. 39 Liter lieferte, in Lauben (pergolae) aber 10 Amphoren = ca. 262 Liter. Ebenso versichert Varro I, 2, 7 nach den Origines des Cato, daß die alten Winzer 600 Urnen von einem Joch Weinbergland ernteten (Col. III, 9, 3. Plin. XIV, 52. Col. III, 3, 2. Geop. V, 17, 2). Die Amineischen Stöcke wurden meistens an Bäumen gezogen, da sie so am reichlichsten trugen (Geop. V, 17, 2. A. Septimius Severus bei Terent. Maur. 2001. Weber p. 45), die Kultur war leicht und erforderte wenig Arbeiter (Geop. II, 46). Deshalb wurde der aus den Trauben bereitete Most, welcher vielfache Verwendung fand (vgl. Col. XII, 33.35), auch mustum Amineum arbustivum genannt (Col. XII, 42, 1). Die Trauben gaben kostbaren Wein (Col. III, 7, 2), der deshalb auch künstlich bereitet und gefälscht wurde vgl. Geop. VIII, 22, besonders die sog. Zwillingstraube herben, aber sehr kräftigen Wein (Plin. XIV, 22). Gerühmt wird die Haltbarkeit des Weines aus Amineischen Trauben (Plin. XIV, 21. Verg. Geo. II, 97: firmissima vina), dessen Güte durch das Alter zunahm (Plin. XIV, 21)[1]).

Im Gegensatz zu den Weinen, welche τῇ συστάσει μέσοι τῶν ὑδατωδῶν καὶ τῶν παχέων sind, nennt Galen. de method. med. XII, 4. X p. 833. Kühn. den italischen Amineischen Wein ὑδατώδης, leichtflüssig (nicht „wässerig“, wie Hehn übersetzt, worunter man etwas ganz anderes versteht) und λεπτός, leicht, verschieden von den Amineischen Weinen, welche in Sicilien und Bithynien wuchsen, denn nach Lage und Klima veränderte sich der Charakter der Traube und des daraus gekelterten Weines vgl. Weber p. 40; alle jedoch herbe und tanninhaltig. Weber p. 41.

Im edictum Diocletiani wird der Amineische Wein mit dem Surrentiner, Picener, Tiburtiner, Sabiner, Falerner u. a. zusammengestellt und für ihn auch der gleiche Preis wie für diese bestimmt vgl. Ed. Diocl. erkl. v. Blümner p. 10; zum Preise auch die Stelle bei Plin. XIV, 95 und Mommsen, Berichte der sächs. Ges. d. W. Phil. hist. Kl. III (1851) p. 42 flg. 76. Je mehr

[1]) Blümner p. 68, der von „Milch des Greisenalters“ redet, scheint die Stelle, die allerdings wohl corrupt ist, nicht richtig verstanden zu haben; das dabeistehende Wort firmitatem zeigt, daß der Sinn der Worte nur der oben angegebene sein kann, wie auch schon Magerstedt die Stelle verstand.

dann in den späteren Jahrhunderten der italische Weinbau verfiel, um so mehr wurde der Name Amineer wieder die gebräuchliche Bezeichnung für italische Weine überhaupt wie im Anfang der Entwickelung (Weber p. 41, Anm. 5), ein Beweis, daß dies immer die volkstümliche Collectivbezeichnung für besseren Wein gewesen ist, wie ja auch bei uns den breiten Schichten des Volkes wohl Namen wie Rheinwein, Bordeaux, Moselwein, aber nicht die zahlreichen Sorten bekannt sind. Ebenso wie der Most wurde auch der Amineische Wein vielfach medicinisch und sonst verwendet vgl. die Stellen bei Blümner p. 69. Cato 106. Col. XII, 38, 2. Es werden 5 Arten des Amineischen Stockes genannt (Plin. XIV, 21. Col. III, 2, 7—13), zunächst zwei echte (germanae).

1. Der kleinere Amineische Stock mit kleineren Beeren, schon bei Cato VI, 1. VII, 1. genannt, wonach er auf bestem und der Sonne ausgesetztem Weinbergsland angepflanzt werden soll. Er blüht schneller und besser ab als der größere, paßt für den Baum und das Joch, in ersterem Falle verlangt er fetten Boden, in letzterem mittleren und übertrifft bei weitem den größeren, weil er Regengüsse und Wind besser erträgt (Col. III, 2, 7. Plin. XIV, 21).

2. Der größere Amineische Stock (Plin. XIV, 21. Col. III, 2, 7), ebenfalls bei Cato VI, 4 und VII, 1 genannt und nach ihm in dichterem Boden und nebelreicheren Lagen anzupflanzen. Er verdirbt schnell in der Blüte und zwar mehr am Joch als an Bäumen, deshalb ist er für Weingärten nicht geeignet und auch kaum für Baumpflanzungen, wenn nicht der Boden sehr fett und feucht ist. Auch in mittlerem Boden kommt er nicht fort und noch viel weniger in geringem. Man erkennt ihn an der Fülle des Tragholzes und der Blätter und der Größe der Trauben und Beeren, ferner ist das Holz weitknotiger. Hinsichtlich der Tragbarkeit wird er von dem kleinen übertroffen, dagegen nicht hinsichtlich des Geschmackes. Nach Cato eignen sich die Trauben dieses Stockes zum Einmachen, besonders aber, um sie aufzuhängen und so oder auch beim Schmied zu trocknen und dann als Rosinen aufzubewahren. Col. XII, 45, 1. Plin. XIV, 46.

Bei Varro I, 58, wo die Stelle aus Cato VII zitiert wird, werden die Trauben dieses Stockes uvas Aminneas Scantianas genannt vgl. auch Plin. XIV, 47. Die silva Scantia lag in Campanien vgl. Hehn p. 556. Blümner p. 69; sie wird bei Cicero de leg. agr. I, 1. III, 4 genannt, in der Nähe befanden sich die aquae Scantianae, bei denen Flammen aus dem Felsen hervorschlugen (Plin. II, 240). Wir haben ja allerdings schon oben gesehen, daß die Amineischen Trauben besonders in Campanien gebaut wurden, aber sonst wurden Trauben nicht so bezeichnet, wohl aber Äpfel, z. B. Cato VII, 2 poma, mala strutea, cotonea scantiana; ebenso Col. V, 10, 19: malorum genera exquirenda maxime Scantiana vgl. Plin. XV, 50. Deshalb ist Keil der Ansicht, daß die Stelle bei Varro verdorben sei und die Worte des Plinius ein späteres Glossem aus einem Exemplar des Varro seien, welches diese Corruptel schon enthielt, eine Ansicht, der wohl beizustimmen ist, wenn auch Varro ein Exemplar des Cato vor sich hatte, welches nicht überall mit unserem Texte übereinstimmte vgl. Keil zu Varro I, 58, Vol. II, 2, p. 120 flg. Weise. Quaestionum Catonianarum capp. V. p. 111 flg.

Zu den Amineischen Stöcken werden auch noch die Zwillingstrauben (geminae oder gemellae) gerechnet, so genannt, weil sie Doppeltrauben tragen. Sie liefern herben, aber kräftigen und haltbaren Wein vgl. Plin. XIV, 22. Col. III, 2, 10. Man unterscheidet:

3. Die kleinere Zwillingstraube, minor gemina; sie war sehr bekannt, da sie besonders in Campanien in den berühmten Lagen des Vesuvs und der colles Surrentini gebaut wurde

(Plin. XIV, 22). Sie gedeiht wohl, wenn im Sommer der Favonius weht, verträgt auch die übrigen Winde, aber durch den Auster, den Scirocco, wird sie geschädigt. In den vorgenannten Gegenden paßt sie sehr wohl für das Joch, während sie in den übrigen Teilen Italiens mehr für Baumweingärten als für die Erziehung am Joch geeignet ist. Abgesehen von den Doppeltrauben ist sie in Holz und Frucht der kleineren echten Amineischen Traube sehr ähnlich wie

4. Die größere Zwillingstraube, maior gemina, der größeren echten Amineischen (Col. III, 2, 11). Jene hat jedoch den Vorzug, daß sie auch auf mittlerem Boden tragbar ist, während diese nur auf sehr fettem Boden fortkommt.

5. Als besondere Art, die von manchen sehr gelobt wird, nennt Columella die vitis lanata Aminea (vgl. Plin. XIV, 22: lanugo eam vestit), den Amineischen Wollwein, so genannt, weil die Blätter mehr als bei den anderen Arten mit grauen Wollhaaren bedeckt sind. Er bringt ziemlich guten, aber leichteren Wein als die vorigen, treibt stark ins Holz und blüht daher wegen der Dichtigkeit des Laubes häufig nicht ordentlich ab (Col. III, 2, 12). Die Trauben reifen früh, faulen aber leicht (Plin. XIV, 22).

Außerdem erwähnt Columella III, 2, 13:

6. noch einen besonderen Amineischen Stock, auf den ersten Anblick in Blattwerk und Stamm der größeren Zwillingstraube sehr ähnlich, ihr jedoch an Geschmack des daraus bereiteten Weines bedeutend nachstehend, wenn er auch den Hochgewächsen sehr nahe kommt. Doch hat dieser Stock seine eigenen Vorzüge, denn er ist tragbarer und blüht besser ab. Die Trauben sind dichtbeerig und weißlich, die Beeren groß. Auch auf geringem Boden liefert er Ertrag, deshalb wird er unter die tragbarsten Stöcke gerechnet. Nach Plin. XIV, 40 giebt es auch einen schwarzen Amineischen Stock, welchem man den Namen des Syrischen beilegt, ebenso einen Spanischen, dieser ist unter den unberühmten Sorten der beste. Dies waren wohl nur durch Klima und Boden erzeugte Spielarten der Amineischen Stöcke, erstere vielleicht die Geop. V, 17, 3 Drosallis genannte.

Damit meine Arbeit nicht den Umfang des mir zur Verfügung stehenden Raumes überschreitet und wegen der Kürze der Zeit, muß ich hier abbrechen. Ich hoffe jedoch, demnächst den ganzen weitschichtigen Gegenstand an anderer Stelle im Zusammenhange behandeln zu können. Das vorstehende Bruchstück aber beweist schon, daß der Weinbau bei den Römern aufs sorgfältigste betrieben wurde und auf einer Höhe stand, welche erst in unserem Zeitalter wieder erreicht ist.

B. S. v. d. Lübeckerthore. 1897.

UNIVERSITY OF ILLINOIS – URBANA
N301120236345688